

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, komoditas teh merupakan salah satu komoditi hasil pertanian yang mempunyai peran cukup penting dalam kegiatan sektor ekonomi. Menurut Badan Pusat Statistik (2018), produksi tanaman perkebunan teh di Indonesia sebesar 141.30 ribu ton.

Teh adalah bahan minuman yang banyak dikonsumsi masyarakat di berbagai negara. Tanaman teh mempunyai nilai ekonomi yang tinggi dan terdapat kandungan senyawa kimia yang berfungsi bagi tubuh manusia. Menurut Gramza, Pawlak-Lemanska, Korczak, Wsowicz dan Rudzinska (2005), teh banyak mengandung bahan-bahan aktif yang bisa berfungsi sebagai antioksidan maupun antimikroba. Teh memiliki kandungan katekin yang bisa berfungsi sebagai antioksidan.

Berbagai jenis produk olahan teh sudah banyak beredar di pasaran. Diversifikasi produk olahan teh perlu dilakukan untuk lebih meningkatkan potensi dan senyawa aktif yang terkandung di dalamnya, serta untuk meningkatkan citarasa. Menurut Karori, Wachira, Wanyoko, dan Ngure (2007), pengolahan teh diversifikasi menjadi beberapa teh yang berbeda seperti teh dengan flavor, teh dekafein, teh herbal, teh aromatik, dan berbagai variasi teh lainnya.

Berdasarkan cara pengolahannya, teh dibedakan menjadi 3 kategori utama yaitu teh hijau (tidak mengalami proses fermentasi), teh oolong (mengalami proses semi fermentasi), dan teh hitam (mengalami proses fermentasi penuh). Teh hijau dapat meningkatkan sistem pertahanan dan memperbaiki fungsi organ tubuh apabila dikonsumsi secara teratur. Hal ini terjadi karena teh hijau mengandung polifenol dalam jumlah tinggi. Bukti penelitian mengatakan bahwa kandungan polifenol pada teh hijau lebih tinggi dibandingkan teh hitam. Persentase kandungan polifenol pada teh hijau sekitar 30 - 40 %, sedangkan persentase kandungan polifenol pada teh hitam sekitar 3 - 10 % (Zowail, Khater, and EL-Asrag, 2009).

Cita rasa dan fungsional teh hijau dapat ditingkatkan dengan penambahan tanaman rempah yaitu dengan penambahan bubuk daun serai, bubuk kulit jeruk

lemon, dan bubuk kulit kayu manis. Daun serai memiliki kandungan zat anti mikroba. Tanaman ini biasanya digunakan masyarakat hanya untuk kebutuhan memasak dan sebagai obat-obatan (Wibisono, 2011). Penggunaan daun serai dalam penelitian ini dikarenakan daun serai memiliki potensi bahan alami yang bersifat antioksidan yang mengandung senyawa aktif seperti tanin, flavonoid, minyak atsiri, alkaloid, dan saponin. Kulit jeruk lemon memiliki kandungan antioksidan yang berfungsi sangat baik untuk kekebalan tubuh. Pemanfaatan kulit jeruk lemon dapat menjadi nilai tambah bagi jeruk lemon karena memanfaatkan limbah yang masih memiliki kandungan nutrisi yang baik. Aroma wangi pada kulit kayu manis dapat digunakan sebagai penambah citarasa minuman.

Pada perlakuan pendahuluan, penerimaan panelis terhadap penambahan 20 gram kulit jeruk lemon dalam 100 gram teh hijau masih kurang disukai panelis. Karena kulit jeruk lemon yang ditambahkan tidak hanya bagian flavedo nya saja, namun albedo nya juga ada. Berdasarkan perlakuan pendahuluan tersebut, pada pembuatan teh hijau dengan penambahan bubuk daun serai, bubuk kulit jeruk lemon, dan bubuk kulit kayu manis dalam penelitian ini tingkat penambahan bubuk yang digunakan yaitu 15 gram, 20 gram, dan 25 gram dalam setiap 100 gram teh hijau dan bagian kulit jeruk lemon yang ditambahkan hanya bagian flavedo. Pada penelitian ini diamati ada atau tidaknya interaksi dari jenis bahan tambahan yang digunakan dengan tingkat penambahannya terhadap karakteristik mutu teh yang dihasilkan dan penerimaan panelis pada seduhan teh.

Dengan penjelasan seperti diatas, maka telah dilakukan penelitian dengan judul **“Studi Pembuatan Teh Hijau dengan Penambahan Bubuk Daun serai (*Cymbopogon nardus* (L) Rendle), Bubuk Kulit Jeruk Lemon (*Citrus limon* (L.) Osbeck), dan Bubuk Kulit Kayu Manis (*Cinnamomun burmannii*)”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana interaksi jenis bahan tambahan dengan tingkat penambahannya terhadap karakteristik mutu teh yang dihasilkan ?
2. Bagaimana interaksi jenis bahan tambahan dengan tingkat penambahannya terhadap organoleptik seduhan teh yang dihasilkan ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui interaksi jenis bahan tambahan dengan tingkat penambahannya terhadap karakteristik mutu teh yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui interaksi jenis bahan tambahan dengan tingkat penambahannya terhadap organoleptik seduhan teh yang dihasilkan.

1.4 Manfaat Penelitian

Dapat menyediakan informasi kepada masyarakat mengenai karakteristik mutu dari pembuatan teh hijau dengan penambahan bubuk daun serai, bubuk kulit jeruk lemon, dan bubuk kulit kayu manis dan dapat meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap minuman teh hijau karena telah ditambah citarasa.

1.5 Hipotesis

- H_0 : Adanya interaksi jenis bahan tambahan pada teh hijau dengan berbagai tingkat penambahannya terhadap karakteristik mutu teh yang dihasilkan.
- H_1 : Tidak adanya interaksi jenis bahan tambahan pada teh hijau dengan berbagai tingkat penambahannya terhadap karakteristik mutu teh yang dihasilkan.